



## SCHEMA TECNICA



**Codice Articolo**  
754/004/0025  
754/004/1000

**Nome prodotto**  
Olio Girasole Deodorato  
Linoleico

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Olio ottenuto per spremitura meccanica dei semi di girasole altoleico ( <i>Heliantus Annuus L.</i> ) biologico e successiva deodorazione per via fisica e winterizzazione.
Origine	UE

### 2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: Fornitore)

Valore energetico	3700 kJ 900 kcal
Carboidrati	0 g
• Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Lipidi	100 g
• Acidi monoinsaturi	27 g
• Acidi polinsaturi	61 g
• Acidi saturi	12 g
• di cui $\Omega$ 3	0,2 g
• di cui $\Omega$ 6	61 g
• di cui $\Omega$ 9	27 g
Sodio	0 mg
Fibra alimentare	0 g
Steroli totali	0,17 – 0,52 g
• di cui colesterolo	0,3 mg

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Liquido oleoso, limpido
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Metalli pesanti	Pb < 0,1 mg/kg; Cd < 0,1 mg/kg; As < 0,1 mg/kg; Cu < 0,1 mg/kg; Fe < 1,5 mg/kg
Pesticidi	< 0,010 mg/kg come da reg. CE 834/2007 e 889/2008
Diossine e PCB	Somma di diossine < 0,75 pg/gr Somma di PCB diossine-simili < 1,25 pg/gr
Benzo(a)pirene	< 2,0 $\mu$ g/kg
Somma di Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e Crisene	< 10,0 $\mu$ g/kg
Acidità in acido oleico	max 0,3%
Acidità in acido oleico (durante la shelf life)	max 0,3% alle condizioni di conservazione
Perossidi	max < 3 meqO <sub>2</sub> /kg
Nr Iodio	118 - 141
Punto di fumo	Min 200°C



## SCHEMA TECNICA



**Codice Articolo**  
754/004/0025  
754/004/1000

**Nome prodotto**  
Olio Girasole Deodorato  
Linoleico

### Profilo tipico degli acidi grassi

Laurico	n.d. - 0,10%
Miristico	n.d. - 0,20%
Palmitico	5 - 7,6%
Eptadecanoico o Margarico	n.d. - 0,20%
Eptadecenoio	n.d. - 0,10%
Stearico	2,7 - 6,5%
Oleico	14 - 39,4%
Linoleico	48,3 - 74,0%
Linolenico	n.d. - 0,3%
Arachico	0,1 - 0,5%
Eicosenoico	0,1 - 0,5%
Beenico	0,3 - 1,5%
Erucico	n.d. - 0,10%
Lignocericico	n.d. - 0,5%
Trans oleici	n.d. - 0,10%
Σtrans C18:2+C18:3	n.d. - 0,2%

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤ 10.000 ufc/g
E. Coli	Assente
Enterobatteri	Assenti
Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti in 25g

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

### 6) CERTIFICAZIONI \ CONFORMITÀ

Agricoltura Biologica	SI
BRC	
IFS	
ISO	
Kosher	IDONEO
Halal	IDONEO
Vegan	IDONEO



## SCHEMA TECNICA



**Codice Articolo**  
754/004/0025  
754/004/1000

**Nome prodotto**  
Olio Girasole Deodorato  
Linoleico

### 7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto. Proteggere dalla luce diretta, da fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata.
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

### 8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Latta – IBC
Volume netto	25 litri – 1000 litri
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione

### 9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

### 10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazioni prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"



## SCHEMA TECNICA



**Codice Articolo**  
754/004/0025  
754/004/1000

**Nome prodotto**  
Olio Girasole Deodorato  
Linoleico

### 11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del brasil ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024